

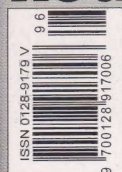
★  
ISSUE NO. 196  
★

★全马畅销**No.1**钓鱼杂志★  
Pen.Msia RM14.00 Sabah&Sarawak RM15.00 S'pore/Brunei \$5.00

# 钓鱼月刊

ROD&LINE

AUG



- 崇明岛鲢情风暴
- 达尔文笑澳疆瑚
- 蛇王大闹爱干达

随书附

**VCD**

只限马来西亚



## 莫乐河 惊异大奇航





著名大马美食家  
最高统治者贡献表彰，社会卓越服务勋街。  
国际厨皇荣誉，世界美食大师徽章。  
网页：www.jackyfood.com

“我对食物要求，是食在好吃。”  
“筛选餐厅是比较、民调、口碑、客满为实。”



捕海鲜的工具。



风景幽静。

# 东海岸云冰篇

## 云冰河海鲜 Rompin River



ROMPIN  
DESTINASI ANTARABANGSA SUKSES MENJANGKUT LUKSIAN  
INTERNATIONAL DESTINATION FOR SALUTARY SPORT FISHING



云冰河海鲜，除了餐馆外也经营租舍。

云冰的旗鱼地标渐打开国际知名度。

船，有船长，鱼群追踪器，回航有没有鱼，再衰，都会带你回码头山坡那家“云冰河海鲜”，赠多条云冰河鱼，给你吹水。”

大家拍手：“照杀”

有人捣蛋，说要“燕窝”，却不知云冰与北干所产燕窝一流，正因如此；地价炒成天价，普通一间燕屋上百万，出得起钱，还怕没口水吃？

众人更乐，有的已商量投资，美女们又问：“有没有正经的推拿？”

我答：“电话：010-9019669；

安排租船、旅舍找 James

013-7726961 和 Mr. Au

012-9081008，包办节目。”

另位问：“名胜呢？”

“只有间大伯公庙”

想买土产，云冰上北干有不少原住民摆摊，卖 Lokam 蛤和红树林蟹，要碰运气；可玩地方有打高球，泳池，门票收十元的兰竹渡假村。往兴楼走，可买到西瓜、椰子、玉米等；看季候，当地售西刀鱼丸。”

和各地鱼友办了个鱼宴。之前讲明，出海垂钓，小条放生，大只超渡，有什么鱼吃什么。

之后聊起，还有什么海域想去？大家各抒己见，一人提到彭亨 Rompin，8月将办场世界性钓鱼大赛，那是因为进入八、九、十月，除南非外，该地是世界仅存钓旗鱼据点，还算处女海。

叹息为，旅游局少宣传，加上拖网渔船殃及旗鱼。还好各地钓手懂得保育，才使这华族人口，仅有千户的偏远小镇，得享盛名。

所以，当地闻人建议我配合“钓鱼月刊”，把好景点献给国民看，令云冰百尺竿头，更进一步，为外国所熟悉其地理。优点是，国外货币偏高，这里廉宜，空气新，能在海上半日闲，何其乐哉。

“我想吃大旗鱼的背脊鳍，当然，只供想像。”

另位说：“想抱住它合照，挂在办公室威水”。

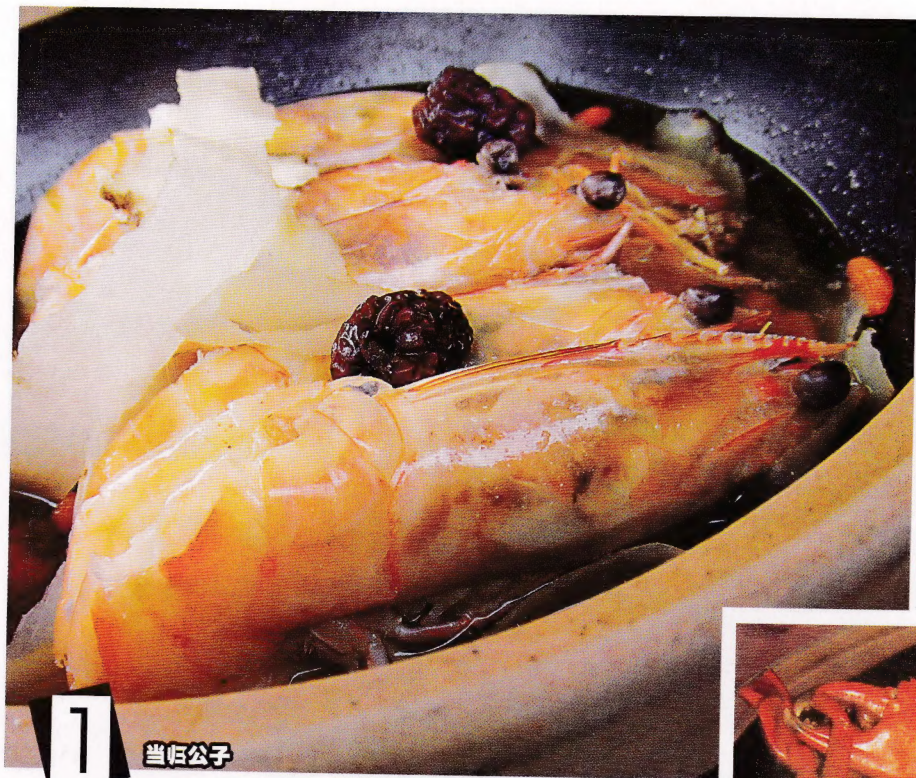
也有人想找家有海景的餐厅，求手艺佳，住晚才出船。

我都点头答应：“能做到，除



■ Kampung Kelebur, Depan Rumah Murah. Sg Puteri, 26800 Kuala Rompin 知我要来和份属亲戚的另间餐厅“新云冰”同拉布条恭候。





当归公子



铁板青眼



螃蟹米粉



西芹玻璃参



醉虾

叫这字头当然有花雕酒和虾、加玉竹、党参、当归片、羊参须、枸杞、红枣熬出清补味，喝这汤，秘诀在闻香。厉害处，酒量浅的人不宜多喝，怕被花雕那口气，灌倒得五体投地。

螃蟹米粉

将蟹剥壳开四，然后爆香蒜蓉、姜片，放水 and 蟹，加盖煮8分钟，才下烘乾的米粉，蚝油、生抽、老抽、胡椒粉收乾，最后撒花雕、麻油，出味全靠流出的蟹水喂饱米粉，咸咸湿湿。

铁板青眼

炒青墨和鱿鱼，章鱼一样，全吃弹性，只要不过老，就好吃，用个大铁盘，将割好花纹腌过蒜酥、麻油、胡椒粉、日本酱青的青墨烩葱段，任君选择六、七、八分熟，极对姜葱味噢，神迹三次降临，感谢主人家。

当归公子

新菜，未改名，是老板宵夜找不到东西吃的发明。做法简单，用个砂煲，下清水，滚后，把螃蟹杀了投进，加片当归、姜丝慢慢煲，再随便烫些米粉。孰知，变成今日半夜鬼的甜汤，老板要求取名，当归者“回家”，螃蟹号“无肠公子”就叫：“当归公子”吧！

当归公子、  
螃蟹米粉、  
铁板青眼。



从第一日安排，到“新云冰饭店”用餐，养足精神，才有力搏大旗鱼，要知，出海只能吃便当。

来了后，发现外头吊起幅“热烈欢迎”布条，门市外，有半数来自居銮教会的拥趸等着欢聚。

老板娘许丽萍，笑盈盈接待，还说在宽中念书女儿，特地回乡探我，听了飘飘然，想飞。

一般印像，这类生存卅五年店头，食物必有可取之道，老板郑英祥有公信力，来吃的，全由他发菜。不给点压力，菜那会有水准？所以赢得，“必经此路，非尝一站”的美名。

早闻他的菜多创意，恐不周，煮了好多道试：西芹玻璃参、沙律虾婆和自己洗的带子炒芥兰，看得粉丝们眼大大，乾脆捧出，齐齐撑台脚，又是合照，嚙喧，比舞会更热闹。未了，埋单，见他们点头，叨着牙签，笑走出，知己臻完美。

#### 新云冰饭店

9-10, Bandar Baru,  
26800 Kuala Rompin, Pahang.  
Tel: 09-4145015  
时间: 7.00pm-3.00pm,  
6.00pm-10.00pm





## 2 白灼螃蟹

从关丹沿东海岸边走，一般过路客，很少能翻出靠路旁，“标记”手掌心，如果这回再经我手宣传，相信会有更多不熟络游客，放心走进。

无他，是外观像空置的工厂，四通八达。只是在后尾，间隔出厨房，菜肴还是保持那时镇上旧铺一贯作风，没本领，搬不了新店扩充做。

这里不像兴楼，渔业不发达，但受旗鱼及云冰河虾影响，钓友多。

来此，都是吃马鲛鱼、西力、苏东仔、石斑，除江鱼仔晒乾，打包外。

上次我来，主人家阿林如临大敌，一碟接一碟上个没完；椒盐虾、潮蒸红鲷、沙田鸡都极佳，但在我坚持下，非要当地海产，只好顺从像武林高手决战，再放时间、地点。

这次，专程拉起布条，为隆重其事，在前日，还租船出海钓马鲛鱼，又向原住民要求捕蟹，收苏东仔，单是那份诚意，还是要出挑战菜。



蒸苏东仔



咖喱马鲛鱼头



### 标记海鲜饭店

Lot 988, Sungai Puter,  
26800 Kuala Rompin, Pahang.  
电话：016-7038551  
时间：10.30am-11.30pm



咖喱马鲛鱼、  
咸蛋虾婆、  
白灼螃蟹。



### 蒸苏东仔

用姜茸、指天椒、咸水梅、盐糖蒸，好在出来有弹性及姜香辣味，不会黏黏，软软地或硬到嚼不烂。马上吃兴大作，一粒粒捞起狂咽，再一大口酒，看得隔壁桌小姐心中发毛，差点尖叫。

### 白灼螃蟹

活螃蟹先用冰水镇到晕，才放姜丝、盐，整只蒸以显它鲜度，原味。一手抓一只螯，摆进嘴嘎嘎咬，何必羡慕美食主持，自己就是食神。

### 咖喱马鲛鱼头

马鲛鱼头蒸半熟，另烧油，炒香磨栏的南姜、黄姜、辣椒乾、红辣椒、虾米、蒜、乾葱，最后放进鱼头，椰浆煮滚；调鸡粉、盐、糖、油性足，甘榜味浓，冻啤跟它，像男女交往的渴望，急需要。





咖哩花蟹

宫保墨斗



香菇海参



乾炒花肉



菜蒲蒸鱼

墨斗拔去中间硬骨，肉切花纹再鏢片，过油。起镬以小火兜香大葱块，乾辣椒，下酒，入酱油、糖、黑醋方同墨汁大火颠炒，埋芡收汁后的墨斗带脆劲，是否道地名牌？再重镬气，也盖不住那身肉感，违例，可换炒老板鱿鱼。

菜蒲蒸鱼

钓回的海石斑，从背位划刀，以双筷排鱼，蒸八分钟，取出后，摆入另盘。再起锅，炒香蒜、葱、姜茸、绞糖、酒、蚝油和水推匀，上桌前，放炸好菜蒲；刚挂的鱼，鲜肉呈雪白状，整块卷起，皮带胶质，黏手，没这造型，是尸体。

咖哩花蟹

煮法是把红葱头、蒜粒、香茅先捣碎，混合桂皮一枝、咖喱叶、入芫荽粉、咖喱粉及辣椒粉，调盐、糖，加进花蟹焖熟，喜欢乾，可收汁，放椰浆也行，世上哪有绝世秘诀，重要是材料新鲜，原只蒸，才能尝到天生的蚧味。

瓦煲鱼头

鸚哥鱼头斩件，用白胡椒粉，盐略腌，上生粉，扔进 105℃ 滚油炸起，另烧砂煲，放葱段、蒜末爆过、加姜片、八角、大白菜叶、芋头、炸便的豆腐，下清汤及蚝油、酒、糖、盐、酱油煮、生粉水埋芡，放回鱼头，大火煮，味似鱼头炉，来几杯高粱，今天不驾车，等人抬回家。

香菇海参

本地货，俗称白参，发好出售，将之切宽长形，烧开葱姜水，呛酒，把海參川煮烩，捞出。起镬另炒鱼，姜片段，挑出后入红萝卜片、香菇、蘑菇、甜椒、海參炒，调酱油、酒、胡椒粉、高汤、糖、盐等沸，勾薄芡。菜是红烧味浓，配钢碗装饭吃，是乡村大日子必备武装，又好意头；铁饭碗？

菜蒲鱼  
乾炒花肉  
咖哩花蟹



新群芳 Restoran Khun Pang

电话：09-4132693，07-7942823

地址：5, Jalan Wawasan 1, Tanung Gemuk,  
26820 Kuala Rompir Pahang.

地标：过兴楼大桥，往彭亨方向，青苗超市斜对面。

营业时间：11.30am-3.00pm, 6.00pm-10pm  
(每逢周五休息)





潮州蒸石斑

3

**想**吃当地有口碑的蒸鱼，没办法，当属“鸿发”。

一位年旬七十岁的老人家，早上还要看有没鲜鱼，才开铺，他的精神，我喜欢。

地点在残旧的老街场，十家九空，仅存是侧对面的铁铺，到了膳时间，开芭、垂钓的，都会驾着大车报到；情愿等，毫无怨言光顾。

菜肴花样不多，全凭经验，厨房还保留着炉灶，这种烧法，已非人人都懂，相信也难找到。

时间就像停留在四十年代，炒碟“黑酱油花肉”，以姜丝，蒜米爆香炒黑漆漆老抽，豆酱和肉，不输阿公阿婆，用拜神烧肉回锅撞出的黑油香。

看过后，赶紧摸上门或许还能寻回丁点缅怀，迟了，怕老师傅因腿乏力收山，成了遗憾。



黑酱油炒花肉

潮州蒸石斑，  
黑酱油炒花肉，  
炒苏东。

**鸿发餐室**

Jalan Besar, Bandar Lama,  
Kuala Rompin Pahang.

电话：016-9385933，09-4146245

时间：10.00am-3.00pm



### 潮州蒸石斑

鱼除蒸，刺生，其他煎、炸都排在后，能用姜、辣椒、咸菜、酱青、蒜油蒸，还得在半熟间，塞进青葱提味，再回锅焗到剖边石斑鱼肉连在骨上，标准，剩下鱼汁捞饭，没比这开胃。

尝后，说要介绍，他忙说“不，没啥好吹嘘”

我说对生意有帮助，他更拒绝：“你来吃就好，我请。”

他越是不肯，我还是得为钓鱼读者狠下心肠，动笔！🐟



炒苏东